REVUE

DE

VITICULTURE

TOME LXXX

QUARANTE ET UNIÈME ANNÉE — 1934

(JANVIER A JUIN)

REVUE

DE

VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut, (Académie des Sciences),
Membre et ancien Président de l'Académie d'Agriculture,
Professeur à l'Institut National Agronomique,
Propriétaire-Viticulteur.

Rédacteur en chef : P. MARSAIS

Ingénieur agronome,
Sous-Directeur de la Station de recherches viticoles de Paris,
Chef des Travaux de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Maitre de conférences de Viticulture à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon.

Secrétaire général : Dr Frank Viala

TOME LXXX

QUARANTE ET UNIÈME ANNÉE — 1934

(Janvier à Juin)

PARIS

BUREAUX DE LA "REVUE DE VITICULTURE".

35, boulevard Saint-Michel, Vème

1934



Alphonse Lavallée

41e Année. — Tome LXXX N° 2062 Paris, 4 Janvier 1934

REVUE DE VITICULTURE

LE PHYLLOXERA ET LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE EN U. R. S. S.

Avant de traiter les questions indiquées en tête de cette information historique, je me fais un devoir agréable de féliciter la Rédaction de la *Revue de Viticulture* de son heureuse idée d'obtenir, par une grande enquête, les résultats des travaux en viticulture détruite par le Phylloxéra et régénérée par la vigne greffée.

Le problème posé par la Rédaction est excessivement important et d'actualité à plusieurs points de vue : d'abord parce que depuis l'époque des travaux remarquables de la science française unie à la pratique, travaux qui ont sauvé la viticulture mondiale d'un fléau bizarre et atroce, s'est écoulé plus d'un demi-siècle, pendant lequel un grand changement s'est opéré dans la culture de la vigne.

D'autre part, pendant ces derniers 15-20 ans, l'hybridation opiniâtre par les remarquables savants Millardet, Couderc, Seibel, Oberlin, Ganzin, Mallègue, Castel, de Grasset, Gaillard, Baco, Teleki, etc., a fait un si grand pas en avant que cela doit parmi les viticulteurs intéresser les uns et préoccuper les autres, surtout ceux qui produisent des vins renommés, quoique cela ne menace nullement les vins de crus célèbres, d'une réputation mondiale.

En outre, pendant plus de 60 ans écoulés depuis que le Phylloxéra a fait son apparition en France et a successivement pénétré dans les pays viticoles de l'Europe et des autres parties du monde, on a accumulé partout une telle quantité d'expériences, qu'il est bien temps de les mettre à la portée de tous ceux qui s'occupent de la culture de la vigne.

Il est également très utile de rappeler au souvenir de tout viticulteur les résultats et les progrès obtenus dans le passé, surtout parce que, pendant la guerre de 1914-1918, la vigne dans plusieurs contrées a été détruite, abandonnée ou négligée, et on profiterait des indications et des conseils pour mieux organiser son exploitation à l'avenir.

Plusieurs pays viticoles, la France en tête, ont énormément souffert du terrible fléau. Vaincu, grâce aux efforts phénoménaux, désintéressés, des savants illustres et des chercheurs français les plus autorisés et estimés dans le monde viticole, — tels que Planchon, Foëx, Viala, Ravaz, Pulliat, Millardet, Maxime Cornu, Valéry-Mayet, Dumas, Balbiani, Lichtenstein, Prosper Gervais, Marion, baron P. Thénard, Faucon, Rommier, Péligot, C. Benoist, Fafeur, etc., — le Phylloxéra a causé néanmoins des désastres incalculables se montant à plusieurs dizaines, peut-être même centaines de milliards de francs.

Mais ce temps passé ne reviendra plus, car la reconstitution du vignoble fut assurée déjà dans le XIXe siècle par le greffage, et de plus l'hybridation se prépare à lui prêter son aide. La grande enquête, pour l'initiative de laquelle nous devons remercier chaleureusement la Rédaction de la *Revue de Viticulture* qui nous fait en même temps un réel plaisir en confiant ce travail délicat et d'une importance exceptionnelle à la plume de M. Pierre Viala, d'un savant si grand et si actif de qui nous sommes habitués à estimer le nom depuis des dizaines d'années.

***

En passant au sujet de l'enquête par rapport à la Russie, il faut noter d'abord que ce vaste pays, qui porte actuellement le nom de l'Union des Républiques soviétiques socialistes (U. R. S. S.), cultive la vigne sur le territoire des Républiques suivantes : Arménie, Azerbaydjan, Crimée, Daguestan, Géorgie, Moldavie, Turkmenistan, Russie, Ukraine et Uzbekistan. Dans le passé, d'après la carte de statistique, éditée en 1914 par la Station œnologique d'Odessa, la surface plantée en vignes était de 212.400 hectares sans compter la Bessarabie avec ses 40.400 hectares de vignes. Les données des dernières années (1926-1929) arrivent au chiffre de 182.100 hectares, divisés comme suit entre lesdites Républiques (en hectares et en chiffres ronds) :

Arménie	9.800	Moldavie	22.000
Azerbaydjan	26.900	Turkmenistan	2.000
Crimée	6.500	Russie	15.700
Daguestan	7.000	Ukraine	23.800
Géorgie	34.600	Uzbékistan	33.800

Comme on le sait, le Phylloxéra, dont la présence fut constatée en France vers 1868, s'est répandu bien vite dans les autres pays viticoles et notamment : en Portugal, en 1870 ; en Autriche et en Espagne, en 1872 ; en Allemagne et Suisse, en 1874 ; en Hongrie et en Australie, en 1875 ; en Italie, en 1879 ; en Roumanie, en 1883 ; en Turquie et en Afrique (Algérie), en 1885, etc.

En Russie, le Phylloxéra (1) fut remarqué pour la première fois dans les régions suivantes : en Crimée (midi), le 24 octobre 1880 ; au Caucase (dans les environs de Soukhum), le 6 juillet 1881 ; dans le nord du Caucase (le gouvernement de la Mer Noire), le 13 septembre 1883, et en Bessarabie (district d'Orgéero), le 30 juin 1886. Dans le courant des dernières années, ce fléau fut constaté : en Arménie en 1926 (indemne le midi), en Azerbaydjan en 1925 (dans quelques colonies allemandes avec une superficie des foyers 18,5 hect.). Il continue ses ravages : en Géorgie avec une infection de 35 à 100 % ; en Moldavie et en Ukraine, où seule partie d'est (la rive gauche du Dniéper) est, peut-être, indemne ; en Russie, dans les régions : de la Mer Noire (de Touapsé à Sotschi) sur 39 hect. ; de Kouban et Armavir sur 60 hect. et de Tersk sur près de 35 hect. On considère comme suspect le Turkestan (seule région de Tachkent) et, comme franc de cet insecte : en Russie, l'Astrakhan, le Don et la région Anapa-Novoros-

(1) On estime que, au Kouban, la vigne souffre, selon les caractéristiques de M. Börner, du *Phylloxera vastatrix* et dans les environs d'Odessa du *Phylloxera vitifolii*.

sisk, le Daguestan et la Crimée, où il fut complètement détruit en son temps par la méthode d'extinction — cas presque exceptionnel.

Depuis cinq ans, on a commencé, presque dans toutes les Républiques viticoles, les recherches du Phylloxéra, les études biologiques sur l'insecte, l'application expérimentale de la méthode d'extinction et les traitements aux insecticides (sulfure de carbone, paradichlorobenzol, etc.). En même temps, on s'occupe de la propagation des vignes greffées ainsi que de la culture de plants greffés dans des pépinières ; enfin on commence à planter, par ci par là, quelques hybrides producteurs directs, plutôt à titre d'expérience.

Il faut noter que la culture des hybrides P. D., très peu connue dans certaines régions et complètement inconnue dans les autres, s'est grandement répandue en Ukraine et en Moldavie, où pendant les années de la guerre (1914-1918) la vigne abandonnée a subi une perte énorme de 25 à 75 %, selon les localités. En présence d'une crise redoublée de sécheresse continue et de fortes gelées pendant une série d'années et surtout en 1923-24 et 1928-29, en même temps le manque complet de plants greffés a amené forcément la plantation d'hybrides P. D. qu'on trouvait sur place par hasard. On a planté en masse le Couderc N° 4401 et plus tard les Seibels N°s 1, 14, 128 et plusieurs autres. Ainsi on est arrivé à une surface de plus de 30.000 hectares plantés en hybrides, soit 70-80 % de la plantation totale en vignes.

Et l'Ukraine qui a toute les conditions nécessaires pour la production d'excellents vins de table est forcément obligée de livrer au commerce pour le moment un produit très médiocre et de chercher des moyens pour remplacer les hybrides douteux par les *Vitis vinifera* greffés. D'une manière ou d'une autre, par une telle plantation sans choix, on a beaucoup contribué à discréditer les hybrides pour lesquels s'est formée, dans presque toutes les régions viticoles, une opinion négative.

Néanmoins, on s'intéresse aux hybrides et on fait petit à petit des études sur leur résistance au Phylloxéra, maladies cryptogamiques, adaptation, sécheresse, froid, etc., et surtout au point de vue d'une production de bonne qualité. Des expériences dans ce but ont été organisées à la Station œnologique que j'ai fondée à Odessa en 1905 par une souscription générale russe. J'y plantai en 1912 et 1913 une collection choisie sur les conseils du regretté défunt M. Couderc ; depuis, cette collection a été complétée par une grande quantité de plants provenant de France. Malheureusement, comme je ne travaille plus à cette Station depuis novembre 1926, il m'est impossible de porter à la connaissance des lecteurs les résultats des dites expériences, qui pourraient avoir un certain intérêt pour cette enquête historique.

*
* *

Il faut ajouter à ce qui a été dit ci-dessus que la méthode d'extinction et les traitements préventifs des vignes infectées par le Phylloxéra par les procédés chimiques (sulfure de carbone, etc.), ont une application très restreinte. La submersion, comme moyen de lutte contre le fléau, ne se pratique nulle part. En ce qui concerne la plantation de vignes dans les sables immunes, elle a pris une

place relativement considérable dans la région méridionale du Dnièpre avec ses 200.000 hectares de sables mouvants, fortement peuplés de larves du ténébrion *Polyphylla fullo* Fabr. C'est grâce aux pionniers suisses d'origine, émigrés des anciennes colonies russes (actuellement en Roumanie), Pourkary et Chabag à l'embouchure du Dniester sur le limon de la Mer Noire. Arrivé en 1890, un groupe de travailleurs jeunes et actifs se fixa à Osnowa et autres lieux circonvoisins ; ils ont commencé aussitôt la plantation de vignes, en luttant pendant de longues années contre la larve du Ténébrion, qui se montra aussi atroce que le Phylloxéra, en causant tous les ans des dégâts formidables. La surface de ces vignes se monte à près de 4.000 hectares qu'on va transformer en une grande économie soviétiste.

*
* *

En prenant en considération que la question de la reconstitution du vignoble est indissolublement liée à celle de la lutte contre le Phylloxéra et que c'est grâce à la vigne greffée qu'une victoire éclatante a été remportée sur ce fléau désastreux, je vais m'arrêter sur ce sujet pour montrer comment il est posé en U. R. S. S. (ancienne Russie).

Le Phylloxéra constaté dans les régions viticoles de Russie, pour la première fois en 1880-1886, comme je l'ai dit, sévit le plus en Bessarabie et en Imérétie (Géorgie), sans compter la Crimée où cet insecte reconnu en 1880 et détruit complètement par l'application de la méthode d'extinction reste indemne jusqu'ici.

Dès le moment de la découverte du Phylloxéra, le gouvernement russe (le ministère de l'Agriculture) a pris la décision de combattre l'insecte par la méthode d'extinction, complétée plus tard par les traitements forts ou de désinfection (injection) du sol par dose de 60-70 gram. de sulfure de carbone par mètre carré, et puis dans une autre zone périphérique de 10 mètres, en y appliquant les traitements culturaux par le sulfure de 30 gram. par mètre carré.

Cette méthode, sanctionnée par le gouvernement, fut confiée à la surveillance de l'académicien A. O. Kovalewsky, de l'entomologiste J. A. Portchinsky, du professeur de chimie P. G. Mélikoff et d'un cadre de spécialistes-experts et chercheurs ; en 1893, on invita pour le consulter M. le professeur Marion, membre de la Commission Supérieure Phylloxérique de France, et le docteur Horvath, directeur de la Station entomologique de Budapest. Ces savants approuvèrent la manière de lutter contre le fléau, et les organisations phylloxériques munies d une carte blanche continuèrent le système usité (1).

*
* *

Comme témoin du salut de la viticulture en France par greffage et du grand progrès dans cette branche de l'industrie, j'ai jugé bon et à propos de m'ingé-

(1) Dans mon opinion contraire, je fus soutenu par les journaux français où j'ai publié en 1893 les articles suivants : 1) *Progrès Agricole et Viticole*, n° 17, « Sur l'avenir de la viticulture franco-américaine », et n° 46, « Les vignes américaines en Russie » ; 2) *Vigne américaine*, n° 4, « Nouvelles de Russie » et « Comment on écrit l'histoire » ; n° 11, « A propos du phylloxéra et des vignes américaines en Russie ».

rer dans ce qui se passait en Russie autour du Phylloxéra afin de tenter de régler les mesures à prendre pour combattre efficacement le fléau et assurer la reconstitution des vignes péries. J'ai décidé de lutter contre la méthode d'extinction généralisée, contre les traitements aux insecticides (sulfure de carbone, sulfocarbonate de potassium, pétrole), sans tenir compte de leur utilité économique et en même temps surtout pour soutenir la cause des vignes greffées résistantes (1).

En menant cette campagne dans mon journal le *Messager Vinicole*, que j'ai fondé en 1892, et dans plusieurs autres journaux, avec satisfaction j'ai pu constater pendant les dix premières années comment se multipliait d'une part le nombre de mes partisans et, de l'autre, montait l'irritation des adeptes de la méthode d'extinction et des adversaires des procédés culturaux...

***

Enfin la vérité a triomphé : en 1892, le gouvernement autorisa l'importation de l'étranger des boutures de vignes américaines résistantes au Phylloxéra d'abord pour les pépinières de l'Etat et des Apanages (2), et deux ans après, pour les particuliers. Mais un revirement plus décisif pour la cause de la vigne américaine s'effectua après le Congrès phylloxérique de Pétersbourg, au mois de mars 1895, quand on fixa à la méthode d'extinction une place secondaire ; comme suite, cette méthode dut quelques années après abandonner toutes ses positions et ouvrir la voie à la vigne greffée saine, pleine de vie, de longue durée, comme celle régénérée allégoriquement qui figure sur le magnifique monument de Gustave Foëx à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier (œuvre du sculpteur J. Villeneuve).

La reconstitution sur une échelle plus ou moins large fut appliquée tout d'abord en Bessarabie et Iméretie (en Géorgie), les premières victimes de l'invasion du fléau. Sur cette voie, plusieurs difficultés ont enrayé le succès des travaux et notamment : le manque de connaissances exactes des conditions spéciales aux terrains et de l'adaptation, le manque de savoir-faire dans la pratique du greffage rationnel, dans le choix de greffons et porte-greffes, et de leur affinité et surtout, par rapport aux cépages indigènes, et porte-greffes américains, américo-américains et franco-américains, quelquefois la mauvaise qualité des plants greffés, le manque d'expérience de la population (des vignerons) dans le nouveau mode de culture des vignes, le manque d'instruction spéciale, de cours de greffage et de soins à donner aux jeunes vignes, etc., de sorte que tout marcha doucement sans satisfaire les masses viticoles.

Néanmoins la nouvelle viticulture peu à peu faisait son chemin en conquérant chaque année des surfaces plus ou moins importantes, et avant la guerre

(1) Dans un grand article sous le titre « La vérité de l'académicien Kovalewsky sur la vigne américaine », que j'ai publié dans la livraison de février 1892 de mon journal, j'ai fait imprimer également les opinions qui m'ont été adressées par ces MM. Millardet, Foëx et Fulliat. Voir aussi l'article « Le phylloxéra au Caucase » dans la *Vigne Américaine* (1891, n° 1).

(2) La première pépinière était fondée à Sacaro (gouv. de Koutaïs) ; dès là on a installé à Kereysoubany, Agayany, Tschabakhoury, Bouzinowka, Alechky, Izmayl, et la dernière en 1903 à Miskhako au nord du Caucase (près Novorossisk).

mondiale, on put constater dans plusieurs propriétés des résultats satisfaisants au point de vue de la culture et de la production.

***

La guerre et la révolution qui l'a suivie ont suspendu non seulement le progrès ultérieur dans la viticulture en général et la reconstitution en particulier, mais encore a eu dans certaines localités une triste influence : les vignes ont été, comme je l'ai dit plus haut, mal tenues, abandonnées ou détruites.

Dès que la tranquillité fut rétablie dans le pays, l'intérêt de la population des Républiques viticoles réapparut pour la vigne comme pour une des cultures des plus avantageuses, rentables, résistante à la sécheresse, dont on souffre dans certains endroits du Midi, et elle a commencé à chercher et à planter tout ce qu'elle trouvait sur place sans se rendre compte des plants offerts.

C'est notamment dans cette ardeur que la population de l'Ukraine se lança sur les hybrides P. D., qui l'attriste, en l'obligeant de les arracher et de les remplacer par des vignes greffées.

Actuellement, les gouvernements des Républiques intéressées et les masses de paysans font leur possible pour reconstituer et augmenter la surface du vignoble par des plants greffés résistants, qu'on cherche partout ; on installe des pépinières pour la plantation et le greffage, on fait venir des plants greffés de l'étranger. Malheureusement, dernièrement, un malentendu ou confusion dans la voie juste de la reconstitution par les vignes greffées se manifesta au Congrès phylloxérique, qui a eu lieu à Tiflis les 23-25 février de 1929, grâce aux individus peu compétents et mal orientés dans ces importantes questions, et j'ai dû commencer de nouveau, comme 40 ans avant, dans le journal *Messager Vinicole de l'Ukraine*, que je rédige, à protester, avec quelques autres collaborateurs, contre cette ligne si ridicule de nos jours...

Malgré cela, la reconstitution fait sa marche historique progressive, et les travaux faits dans notre pays avec tant de zèle peuvent vraiment nous assurer non seulement le salut de nos régions viticoles, mais aussi des succès glorifiant le génie français qui a sauvé la vigne chère à tous au profit de la joie éternelle de l'homme...

Basile Tairoff,
fondateur de la Station œnologique d'Odessa,
fondateur du « Messager Vinicole ».

LA JOURNÉE INTERNATIONALE DU RAISIN

Au 3e Congrès international de la Vigne et du Vin, à Rome, en octobre 1932, sur la proposition du Comité italien, l'Office International du Vin a été chargé d'organise, pour 1933, une Journée mondiale du raisin.

Nous ne reviendrons pas, dans ce rapport, sur l'organisation magistrale de la Journée du Raisin qui se renouvelle tous les ans en *Italie*, depuis 1930, et qui a donné des résultats particulièrement remarquables :

Dans la seule journée du 28 septembre 1932, il a été consommé dans le Royaume d'Italie le total formidable de 7.146.000 kg. de raisin. Cette journée nationale italienne a eu pour effet de provoquer une augmentation de la production du raisin de table qui a passé de 2.255.000 quintaux en 1929, à 2 millions 678.000 en 1930, à 3.398.000 en 1931, et enfin 3.974.000 quintaux en 1932.

On peut estimer à plus de deux millions d'hectolitres la quantité de raisin qui a été retirée à la cuve pour être consommée en nature. Aussi, tandis que la consommation du vin est en diminution en Italie, au contraire la consommation du raisin de table est passée de 5 kg. par tête d'habitant il y a cinq ans, à 10 kg. en 1929, et à 12 kg. en 1932.

D'autres pays ont suivi l'exemple de l'Italie et nous n'avons cessé à l'Office de documenter et d'encourager tous les groupements des pays viticoles ou simplement consommateurs de vin ou de raisin qui désiraient organiser des manifestations en vue du développement, tant de la production que de la consommation du raisin de table.

En *France*, en dehors de l'œuvre accomplie par la Fédération Française des Stations uvales, que préside avec tant d'éclat notre président, il convient de citer la nomination par le président du Conseil d'une Commission interministérielle, chargée de préparer une Fête Nationale du Raisin.

Cette fête d'ailleurs s'étendrait, non seulement aux départements français, mais également aux Colonies et pays de protectorat.

La Commission s'inspirera pour son programme de Fête nationale du Raisin des directives contenues dans la proposition de résolution que M. le président Barthe et ses collègues du Groupe viticole ont fait adopter par la Chambre des députés.

En *Allemagne*, des Fêtes du raisin se célèbrent chaque année, à l'occasion du Congrès de l'Union des Viticulteurs d'Allemagne.

Des manifestations ont également lieu dans les villes d'eau de la région rhénane, au moment des vendanges, notamment dans les villes d'eau de Dürckheim, Baden-Baden, Wiesbaden, Neuenahr et Kreusnach. Les casinos et les établissements thermaux s'évertuent à développer par ces manifestations artistiques, des défilés, cortèges, etc..., la consommation du raisin par les baigneurs.

En *Argentine*, des Fêtes du Raisin ont lieu au moment des vendanges. En présence de la crise viticole qui sévit très durement depuis ces dernières années, la production du raisin de table s'intensifie. Elle a été en 1931 de 85.000 tonnes environ, dont un peu plus de 6.000 ont été exportées. La consommation du raisin en Argentine est importante : elle est estimée à 7 kg. par tête d'habitant.

Au *Brésil*, un Congrès de Raisin de table se tient tous les ans dans un des centres producteurs les plus importants : la ville de Caxias, dans l'Etat viticole de Rio-Grande-do-Sul. Cette année notamment, au mois d'avril, un cortège très brillant s'est déroulé, avec la désignation d'une Reine du Raisin, et un Congrès très important s'est tenu où ont été discutées toutes les questions intéressant la culture, le commerce et la consommation du raisin de table.

Aux *Etats-Unis*, nous avons plusieurs fois signalé dans nos rapports précédents l'importance de la consommation du raisin de table qui fait partie de l'alimentation familiale beaucoup plus que dans nos pays européens. On célèbre, chaque année, en Californie, de grandes fêtes du Raisin. Elles seront d'autant plus joyeuses qu'elles célébreront la fin de la prohibition.

Aux Etats-Unis, le 13 mai dernier, a eu lieu à Fresno, en Californie, la 25[e] Fête du Raisin. En dehors du cortège traditionnel des vignerons et paysans, avec leurs chars décorés, on vit participer à la fête plusieurs centaines d'athlètes des régions de l'ouest des Etats-Unis, appartenant aux écoles, collèges et universités, environ 600 élèves musiciens, et un très grand nombre d'artistes du théâtre et du cinéma. La fête avait été précédée d'une Semaine du Raisin qui avait duré du 7 au 13 mai. Les Compagnies de chemins de fer se sont associées à cette fête et à cette Semaine, en transportant à des prix très réduits les raisins, et en distribuant gratuitement des milliers de menus relatifs à l'emploi du raisin pour la confection de sucreries et de gâteaux, ainsi que des tracts et affiches, parmi les hôteliers et restaurateurs des Etats-Unis.

En *Espagne*, le Comité national scientifique espagnol de l'O. I. V. projette une grande Fête du Raisin pour l'année prochaine.

Au *Portugal*, le mouvement si brillamment commencé, il y a deux ans, pour le développement des Stations uvales, prendra cette année une plus grande extension encore avec la célébration de la Fête du Raisin, dans toute une série de villes et de Stations balnéaires ou thermales, comme Cascaes et Estoril.

En *Grèce*, nous pouvons annoncer la création des premières Stations uvales helléniques, notamment à Patras et dans la ville d'eau de Loutraki, où se prépare une grande manifestation en l'honneur du Raisin.

En *Hongrie*, une Fête nationale du Raisin s'organise cette année-ci. Elle sera brillamment soutenue par les administrateurs des villes d'eau et stations thermales hongroises et notamment par la station balnéaire de Balatonfured qui se trouve en plein centre de la région viticole de Badacsony.

Enfin, en *Roumanie*, les stations uvales prendront un développement de plus en plus important ; elles seront le centre de manifestations au moment des vendanges prochaines, en l'honneur à la fois du Raisin et du Vin, spécialement à Bucarest et dans les régions viticoles de Bessarabie, de Dragasani et de Odobesti.

Nous avons donné ainsi les renseignements que nous possédons sur les manifestations qui vont s'organiser dans le monde entier et qui serviront d'une façon particulièrement utile la Propagande en faveur du Raisin de table.

En conséquence, nous soumettons à vos délibérations le projet de Recommandation ci-après, à adresser à tous les gouvernements des pays viticoles.

Nous enverrions nous-mêmes ces recommandations aux pays adhérents à l'Office, et nous demanderions à l'Institut International d'Agriculture de Rome de les transmettre aux autres pays ;

« L'Office International du Vin, comme suite aux résolutions de la Conférence internationale du Vin de Paris, en mars 1932, et du 3e Congrès international de la Vigne et du Vin à Rome, en octobre 1932, recommande à tous les pays viticoles l'organisation de Syndicats et de Coopératives des Producteurs de Raisins de table, fédérés dans chaque pays en une Fédération nationale ayant pour but de préparer, chaque année, une Fête Nationale du Raisin, sur le modèle de ce qui a été réalisé, depuis trois ans, dans le Royaume d'Italie. »

LÉON DOUARCHE,
Directeur de l'Office International du Vin.

ACTUALITÉS

Alphonse Lavallée (*avec une planche en couleurs*) (M. N.). — La récolte des vins en 1933 (H. A.) — Répression des fraudes en ce qui concerne les cidres et les poirés. — Vœux récents de la C. G. V. — IIIe Congrès international technique et chimique des industries agricoles. — Syndicat des agriculteurs de la Vienne. — Semences de pommes de terre officiellement contrôlées sur pied. — Marine nationale : adjudication à Lorient. — Bibliographie.

Alphonse Lavallée (avec une planche en couleurs). — Nous donnons, avec ce numéro, la planche en couleurs représentant la grappe du cépage *Alphonse Lavallée*, d'après l'*Ampélographie* de P. Viala et V. Vermorel.

Cette variété est assez anciennement connue comme raisin de table relativement précoce ; elle fut d'abord multipliée en serre et ce n'est qu'assez récemment qu'elle a affirmé sa valeur dans le vignoble méridional ; elle paraît avoir été créée par un pépiniériste d'Orléans vers 1860, se répandit d'abord dans les serres anglaises d'où elle est revenue dans les provinces françaises et de là dans le vignoble méridional, il y a une trentaine d'années.

Ce qui a fait de l'Alphonse Lavallée une variété de table commerciale, puis de grande culture, c'est sa belle grappe à gros grains, d'un beau rouge bleuté foncé, et surtout sa précocité de maturation ; c'est la plus belle variété à raisins rouges qui mûrit le plus tôt, avant le Frankenthal et peu après le Chasselas, ses raisins ont au moins deux fois la grosseur de ceux de ces deux dernières variétés ; leur saveur est certes inférieure à celle du Chasselas, plutôt neutre, elle peut rendre de grands services commerciaux avant l'arrivée des vins cuits. Elle est commercialement à propager dans le Midi de la France comme en Algérie. — M. N.

La récolte des vins de 1933. — Les chiffres officiels de la récolte des vins de 1933 n'ont été publiés que le 30 décembre ; mais, dès la réunion de la Commission interministérielle du 21 du même mois, les quantités que nous avions indiquées comme *probables* étaient devenues officieusement exactes ; il était confirmé que le blocage et la distillation obligatoire joueraient, les nombres-limites de 70 millions d'hectolitres de vin et de 72 millions pour le total des ressources (Métropole et Algérie ensemble) étant tous deux dépassés. Le superblocage prévu par la loi de 1933 devait aussi s'appliquer.

Nous donnerons dans notre prochain numéro les tableaux comparatifs des quatre dernières campagnes, en ce qui concerne la récolte et les stocks à la propriété. Nous donnerons aussi les textes des décrets relatifs ou blocage et à la distillation obligatoire.

Indiquons aujourd'hui les caractéristiques essentielles de ces documents. La récolte de 1933 des Vins de la Métropole approche 50 millions d'hectolitres (49.690.867) et celle de l'Algérie avoisine 17 millions d'hectolitres (16.730.956) ; au total, 66.421.823 hectolitres auxquels viennent s'ajouter les stocks à la propriété : 5 millions et demi (5.480.248) pour la Métropole, et 360.198 hectolitres pour l'Algérie. Les ressources sont donc de 72.262.269 hectolitres, chiffre un peu supérieur à la limite prudente prévue par le législateur.

La Commission interministérielle avait demandé un blocage de 2 millions d'hectolitres et la distillation imposée à 1 million d'hectolitres complémentaires. Les deux décrets datés du 29 décembre font connaître l'opinion et la volonté du Gouvernement, seul maître de ses décisions dans le cadre de la loi. Les récoltants de plus de 400 hectolitres de vins auront une partie de leur récolte bloquée : 3 % jusqu'à 1.000 hectolitres et 15 % au-delà de 50.000 hectolitres, avec des taux intermédiaires de 4,5, 6, 7,5, 9 et 12 %. Ces taux sont majorés d'un point pour les viticulteurs qui ont récolté sur un vignoble supérieur de 10 hectares à celui de 1928 ; ils sont encore majorés lorsque les rendements à l'hectare dépassent 60 hectolitres ; la nouvelle majoration va de 1/10 du premier blocage, à la moitié (rendement supérieur à 150 hectolitres à l'hectare). Le blocage total ne pourra excéder 3 millions d'hectolitres ; les vins importés seront bloqués de 3 à 15 % suivant l'importance des quantités introduites de l'étranger.

Les viticulteurs visés à l'art. 10 de la loi de 1931 feront distiller une quantité d'alcool correspondant à 1 décilitre d'alcool pur par hectolitre de vin pour les récoltes comprises entre 400 et 1.000 hectolitres et jusqu'à 2 décilitres,2 pour les récoltes supérieures à 50.000 hectolitres ; ces quantités seront majorées de 10 à 50 % pour les rendements à l'hectare compris entre 60 et 150 hectolitres. Le prix de cet alcool, acquis par l'Etat, varie de 470 à 550 francs, suivant qu'il s'agit de flegmes de 60 degrés ou d'alcool rectifié bon goût.

Nous reviendrons sur les détails de cette réglementation, et sur la signification des chiffres de la récolte des vins de 1933, dans notre prochain numéro.

H. A.

Répression des fraudes en ce qui concerne les cidres et les poirés. — Un important décret portant règlement d'administration publique a été pris le 24 septembre dernier, en application de la loi du 21 juillet 1932 dont nous avons publié le texte à l'époque.

Ce décret concerne la répression des fraudes en matière cidre et poiré.

Le manque de place ne nous permet pas d'en reproduire et d'en commenter le texte tout au long. Voici cependant les principales dispositions :

Art. 2. — La dénomination de « cidre pur jus » ou de « poiré pur jus » est réservée au cidre et au poiré obtenu sans addition d'eau.

La dénomination de « cidre » ou de « poiré » est réservée au cidre ou poiré contenant au moins :

4 degrés d'alcool acquis ou en puissance ;

13 grammes d'extrait sec à 100 degrés (sucre déduit) par litre ;

1 gramme 3 de matières minérales (cendres), sel provenant du salage déduit, par litre.

Toute boisson provenant de la fermentation du jus de pommes fraîches, ou du jus de poires fraîches et présentant, dans sa composition, des quantités d'alcool, d'extrait ou de matières minérales inférieures à l'une quelconque des limites fixées ci-dessus, mais contenant cependant au moins :

2 degrés d'alcool acquis ou en puissance ;
7 grammes d'extrait sec (sucre déduit) par litre ;
Et 8 décigrammes de matières minérales (cendres), sel provenant du salage déduit, par litre.

Doit être dénommée « boisson de pommes fraîches » ou « boisson de poires fraîches », « boisson de pommes » ou « boisson de poires ».

Ne peuvent être mis en vente pour la consommation les boissons définies ci-dessus atteintes d'acescence et ayant une acidité volatile supérieure à 2 grammes 5 par litre, exprimée en acide sulfurique, à moins que l'acheteur ne soit averti de cette altération du produit.

L'emploi de dénomination comportant l'emploi du mot « cidre » pour désigner d'autres boissons que celles définies aux deux premiers paragraphes du présent article est interdit en toutes circonstances et sous quelque forme que ce soit, notamment :

1° Sur les récipients et emballages ;

2° Sur les étiquettes, capsules, bouchons, cachets ou tout autre appareil de fermeture ;

3° Dans les papiers de commerce, factures, catalogues, prospectus, prix-courants, enseignes, affiches, tableaux réclames, annonces ou tout autre moyen de publicité.

Les boissons pour la préparation desquelles des pommes ou des poires ont été utilisées ne peuvent être détenues en vue de la vente, mises en vente ou vendues que sous les dénominations de « boisson de pommes sèches », « boisson de poires sèches », ou sous toute autre dénomination plus générale ne comprenant pas les mots : « cidre », « poiré », « pomme », « poire ». Lesdites boissons ne devront pas avoir un titre alcoolique inférieur à 2 degrés 5 ni supérieur à 3 degrés.

Art. 4. — Ne constituent pas de manipulations ou pratiques frauduleuses, aux termes de la loi du 1er août 1905, les opérations ci-après énumérées, qui ont uniquement pour objet la préparation régulière ou la conservation des cidres et des poirés :

1° En ce qui concerne les cidres et les poirés :

Le coupage des cidres entre eux ;
Le coupage des poirés entre eux ;
Le coupage des cidres avec des poirés ;
Le coupage des cidres ou des poirés avec des boissons de pommes ou de poires fraîches.

L'emploi, en vue de l'édulcoration des cidres et poirés ou de la préparation des cidres et poirés mousseux :

a) Du sucre (saccharose), le sucre ainsi ajouté ne devra pas entrer en ligne de compte pour le calcul de l'alcool ;

b) De moût concentré de pommes ou de poires fraîches ;

c) De moût muté à l'anhydride sulfureux, à la condition que le mélange ne retienne pas une dose de cet antiseptique supérieure à celle indiquée ci-dessous ;

d) La concentration des cidres et poirés par congélation ou tout autre procédé.

La pasteurisation, le filtrage, les soutirages, le traitement par l'oxygène gazeux pur ou par l'acide carbonique pur.

Les collages, au moyen des clarifiants, tels que : l'albumine pure, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson ou tout autre produit dont l'usage pourra être déclaré licite par arrêtés pris de concert par les ministres de la Santé publique et de l'Agriculture, sur l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique et de l'Académie de médecine.

L'addition de sel à la dose maxima de 1 gramme par litre. — L'addition de tanin. Le traitement par l'anhydride sulfureux pur provenant de la combustion du soufre et par les bisulfites alcalins cristallisés purs, à la double condition que le cidre ou le poiré ne retiennent pas plus de 200 milligrammes d'anhydride sulfureux libre ou combiné par litre — avec une tolérance, toutefois, de 10 % en plus de cette quantité — et que l'emploi des bisulfites alcalins soit limité à 10 grammes par hectolitre.

L'addition d'acide tartrique ou d'acide citrique à la dose maximum de 500 milligrammes par litre. La coloration à l'aide de la cochenille, du caramel, d'infusion de chicorée ou de toute autre substance colorante dont l'emploi pourra être déclaré licite par arrêtés pris de concert par les ministres de la Santé publique et de l'Agriculture, sur l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique et de l'Académie de médecine.

2° En ce qui concerne les moûts :

L'addition de sucre (saccharose). — L'addition de moût concentré de pommes ou de poires fraîches. — L'addition de tanin, de phosphate d'ammoniaque cristallisé pur et de phosphate de chaux commercialement pur. — L'emploi de levures sélectionnées. — L'addition de sel à la dose maximum de 1 gramme par litre. — Le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés purs à la dose maximum de 10 grammes par litre. — Le traitement par l'anhydride sulfureux pur sans limitation de quantité. — Le désulfitage par un procédé physique des moûts mutés par l'anhydride sulfureux en vue de les ramener à une teneur en acide sulfureux, telle que le produit livré à la consommation ne renferme pas une quantité d'anhydride sulfureux supérieure à celle fixée ci-dessus. — L'addition sur la pulpe ou les moûts d'acide tartrique ou citrique, à la condition que le cidre ou le poiré obtenus n'en retiennent pas plus que la dose maximum fixée ci-dessus. — La concentration des moûts.

Vœux récents de la C. G. V. — *Blocage et superblocage.* — La circulaire N° 573 du 19 septembre 1933 du Directeur général des C. I. concernant les mesures de la loi du 8 juillet 1933, relatives au blocage et superblocage fait une application rigoureusement littérale du texte législatif en prescrivant que l'on devra se borner pour déterminer la part de blocage résultant de l'augmentation de la superficie des vignes comparativement à l'année 1928, à confronter les superficies déclarées en 1928 et au cours de l'année du blocage.

Le Conseil,

Considérant qu'un des éléments du blocage institué par l'article 7 de la loi du 8 juillet 1933 résulte de l'augmentation de la superficie des vignes en production comparativement à l'année 1928 ; que ce superblocage n'a été institué par les législateurs que pour frapper ceux qui, par leurs plantations inconsidérées au cours des dernières années, sont responsables de la surproduction ;

Emet le vœu :

Que pour l'application du superblocage, la surface déclarée en rapport en 1928 soit augmentée de celle des vignes qui, précédemment arrachées par suite d'un assolement régulier et d'un entretien normal du vignoble, n'ont pas été comprises dans la déclaration des vignes en production en 1928 et que soit laissé à chaque intéressé le soin de fournir les justifications utiles, par tous moyens probants et notamment par les surfaces déjà déclarées en production les années précédentes et la désignation antérieure sur la matrice cadastrale de la culture en vigne des parcelles considérées ;

Que le superblocage soit calculé au moyen d'un coefficient spécial, fonction de l'augmentation de surface et s'appliquant à la récolte globale, non au taux du blocage.

Concentration des vins par congélation

Le décret du 19 août 1921 autorise la congélation des vins en vue de leur concentration partielle. Le colonel Mirepoix appelle l'attention du Conseil sur les restrictions que l'administration entend apporter à ce droit.

Après discussion, le Conseil est d'avis d'élever des protestations. Si toutefois une réglementation restrictive était reconnue indispensable, il estime qu'elle devrait être établie sur les mêmes bases que pour la concentration des moûts.

Enfin il est décidé que l'on demandera, en outre, à la Commission interministérielle que, par assimilation avec la concentration des moûts, la concentration des vins par congélation rentre dans les emplois libérant du blocage.

Proposition Morinaud sur la visite des caves

La C. G. V. émet le vœu que la proposition Morinaud soit adoptée, mais sous les réserves formelles ci-après :

1° Comme elle a déjà demandé que seuls, les agents du service de la répression des fraudes, à l'exclusion des agents de la régie, soient habilités à pénétrer dans les caves et chais sur l'affirmation de leur qualité ;

2° Que tous les viticulteurs, sans aucune exception, quelle que soit l'importance de leur exploitation et de leur production, soient assujettis à ces visites ;

3° Que les époques auxquelles elles pourront avoir lieu soient déterminées de façon uniforme et précise pour toutes les régions viticoles.

A propos des négociations franco-américaines

Sur proposition de M. H. Carcassonne, le Conseil décide d'adopter le vœu suivant de la Fédération Régionale des Associations de Producteurs de Fruits et Légumes du Roussillon :

« La Fédération, justement émue de la demande américaine d'importation des pommes et poires, en échange de l'entrée aux Etats-Unis des vins et spiritueux français, qui paraît devoir sacrifier les intérêts des producteurs de fruits et légumes sans garantir ceux des viticulteurs ;

Disposée à manifester sa solidarité avec la viticulture, de même qu'avec toutes les branches de l'économie agricole française ;

Demande au gouvernement et aux ministres intéressés de ne prendre aucun engagement vis-à-vis des Etats-Unis d'Amérique sans que la Confédération Générale de Producteurs de Fruits et Légumes et la Confédération Générale des Vignerons aient été entendues ;

Soumet au gouvernement français et ministères intéressés une base d'accord, aux conditions expresses suivantes :

1° L'entrée des pommes et poires américaines en France ne pourra se faire que pendant la période du 1er janvier au 31 mai de chaque année ;

2° La valeur totale évaluée en francs or, des pommes et poires américaines entrées en France, ne pourra dépasser celle des vins et spiritueux importés aux Etats-Unis ;

3° Le taux des droits de douane calculé ad valorem devra être fixé au même pourcentage pour l'entrée des pommes et poires américaines en France, et pour l'entrée des vins et spiritueux français aux Etats-Unis. »

En faveur des agrumes algériens

Le Conseil,

Considérant qu'il y a un grand intérêt à sauvegarder la culture des agrumes en Algérie et que les produits nationaux doivent obtenir un régime de préférence sur le marché métropolitain ;

Proteste contre l'abrogation des dispositions prises le 23 juillet 1933 ;

Emet le vœu que les agrumes algériens soient mis en mesure de supporter avantageusement la concurrence étrangère.

IIIe Congrès International Technique et Chimique des Industries agricoles. — En exécution de la décision prise par M. le ministre de l'Agriculture, le IIIe Congrès International Technique et Chimique des Industries agricoles tiendra ses assises à Paris du 25 au 31 mars 1934.

Trente-trois nations étrangères ont, à ce jour, répondu à l'invitation qui leur a été adressée par le gouvernement français. La Commission Internationale d'Organisation a réparti les travaux en Groupes et Sections.

Le premier groupe traitera des questions de Science pure, ainsi que des questions économiques d'intérêt général.

L'Œnologie constitue la 8e Section du Groupe III, qui intéresse donc au premier chef l'ensemble des régions viticoles de France. La question de l'Industrie des moûts a été mise à l'ordre du jour pour être traitée par priorité par des personnalités françaises et étrangères particulièrement qualifiées.

Le Congrès est placé sous la présidence de M. Fernand David et sous l'égide scientifique de l'Association des Chimistes des Industries agricoles.

Le Secrétariat général est installé au siège de l'Association, 156, boulevard Magenta, Paris (10e), où toutes communications intéressant le Congrès doivent être adressées.

Syndicat des Agriculteurs de la Vienne. — Le Syndicat des Agriculteurs de la Vienne ouvre un concours entre tous les fabricants et négociants pour la fourniture des engrais et autres matières utiles à l'Agriculture qui lui seront nécessaires pendant le premier semestre 1934.

Les Maisons qui désireraient faire des offres peuvent adresser une demande au directeur, M. Blanchard, « Maison de l'Agriculture », 14, rue Scheurer-Kestner, à Poitiers, et les pièces nécessaires leur seront envoyées par retour du courrier.

Les soumissions devront être arrivées au Siège du Syndicat avant le 4 janvier, dernier délai.

Ajoutons que le Syndicat des Agriculteurs de la Vienne compte actuellement plus de 15.600 membres et que les fournitures qui lui ont été faites pendant les deux derniers semestres s'élèvent à environ 30.000.000 de kilos représentant une valeur de plus de 13.000.000 de francs.

Semences de pommes de terre officiellement contrôlées sur pied. — Le Syndicat des producteurs de semences de pommes de terre sélectionnées de l'Aveyron vous propose de l'Institut de Beauvais provenant de cultures indemnes de maladies, de dégénérescence et de Mildiou contrôlées sur pied par la Société Centrale d'Agriculture, l'Office Agricole départemental, la Direction des Services Agricoles de l'Aveyron.

Un certificat d'origine et de contrôle est joint à chaque livraison.

Les prix varient selon la note attribuée à chaque culture, et selon l'importance des commandes (minimum 100 kilos).

Demander tous renseignements au Syndicat des Producteurs de pommes de terre sélectionnées de l'Aveyron, 2, rue Pasteur, à Rodez.

Marine nationale. — Adjudication à Lorient, le 9 janvier 1934, de la fourniture de :

1° 9.000 hectolitres de vin rouge à 9° ;

2° 750 hectolitres de vin rouge à 10°, en lots de 250 ou de 500 hectolitres.

Se renseigner au Port de Lorient (Service des Vivres et du Matériel de l'Intendance Maritime, Bureau des Subsistances) ou au Ministère de la Marine (Bureau des Subsistances).

Bibliographie

Les Ennemis de la Vigne en Algérie. Tome I, *Les Parasites animaux*, par Delassus, Lepigre et Pasquier. (Alger, Imprimerie Carbonel, 32 fr. 1 volume de 250 pages avec 115 gravures dans le texte. Préface de M. E. Vivet).

L'ouvrage de ces trois auteurs compétents et spécialisés dans l'étude des parasites et surtout des insectes de la vigne, bien imprimé avec superbes gravures bien sélectionnées, ne mérite que des éloges pour le but poursuivi et réalisé spécialement pour les viticulteurs d'Algérie. Les auteurs ont éloigné toute discussion scientifique et n'ont retenu de la biologie des parasites que le nécessaire pour appuyer les traitements des diverses maladies dues à des insectes. Les traitements ont été présentés dans le même sens, sans divagation et sans documents bibliographiques, avec le seul souci de rendre des services pratiques à leurs compatriotes d'Algérie. Cette préoccupation constante du milieu pour lequel est écrit leur excellent ouvrage ne peut qu'être loué, quoique on ne puisse que regretter parfois un peu l'absence d'origine ou de primauté, sans grande importance d'ailleurs, de certains travaux non signalés sans doute pour désencombrer le texte. Mais le volume mérite tous éloges pour la clarté, la concision et l'exactitude des données pratiques mises simplement à la portée des praticiens. — P. V.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 130 fr. et au dessus ; 10°, 160 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 175 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 200 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, » fr. 9°, 190 fr. et au-dessus; 10°, 215 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 235 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr. ; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de » à » fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr. ; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr.; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr.; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 500 à 600 fr.; Mâconnais, 400 à 500 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 550 à 650 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 240 à 340 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 300 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1933, 600 à 700 fr. Gros plants 280 à 320 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 6 fr. 50 à 13 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 9 fr. 50 à 12 fr. 50. Blancs de blancs, 10 à 13 fr. ».

Midi. — *Nîmes (2 janvier 1934).* — *Cote officielle :* Aramon de plaine, 8°5 à 9°5, de 80 à 90 fr. ; Montagne, 9°5 à 10°5, de 95 à 110 fr.; Costières, 10°5 à 11°, de 110 à 120 fr.; 11°5 à 12°, 135 à 150 fr.; Blanc d'Aramon, 9 à 10°, 10 fr. le degré; Trois-six B. G., » à » fr.; trois-six de marc, » à » fr. Pas d'affaires signalées. Eau-de-vie de marc, 475 à 480 fr.

Montpellier (2 janvier). — Vins rouges 1933, de 8°5 à 11°, de 80 à 120 fr. ; Rosé, » à » fr.; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. »; Esprit de vin à 86°, 520 à 530 fr. ; Marc à 86°, 480 fr.; Eau-de-vie de marc à 52°, 475 fr.

Béziers (2 janvier). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr.; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr.; blancs supérieurs, » à » fr.; 3/6 de marc 86°, de » à » fr.; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (31 décembre). — Marché d'Olonzac, vins nouveaux, de 10 à 12°, 10 fr. 50 à 12 fr. le degré.

Perpignan (30 décembre). — Vins de 8°5 à 12°. 9 fr. à 11 fr. 50. Chambre de commerce).

Carcassonne (30 décembre). — De 8°5 à 12°, de 9 fr. 25 à 12 fr. » le degré.

Narbonne (2 janvier). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 9 fr. 50 à 12 fr. 50. Vins rouges 12° et au dessus, 12 fr. 50 à 13 fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de » à » fr.; vieux, de » à » fr. — B.-Rhin, de » à » fr.; vieux, » à » fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de » à » fr.; vieux, de » à ». — B.-Rhin, de » à » fr.; vieux, de » à » fr. Pas de cote.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 123 fr. le quintal, orges, 60 fr. à 66 fr. ; escourgeons, 58 fr. à 70 fr. ; maïs, 80 fr. » à 90 fr. » ; seigle, 59 fr. » à 67 fr. 50 ; sarrasin, 77 fr. à 88 fr. ; avoines, 45 fr. » à 51 fr. — Sons, 35 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 30 à 35 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 55 à 70 fr. ; saucisse rouge de Bretagne, de 48 à 55 fr. ; Sterling, 50 à 55 fr. ; Rosa, 65 à 75 fr. ; nouvelles d'Algérie, de 180 à 220 fr. ; du Midi, 200 à 240 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 65 fr. à 100 fr. ; paille d'avoine, de 65 fr. à 100 fr. ; paille de seigle, 65 fr. à 100 fr. ; luzerne, 235 fr. à 305 fr. ; foin, 235 fr. à 305 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 900 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. » ; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr. ; Coprah, 68 fr. ; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 225 fr. 50 à 227 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — BŒUF, 5 fr. » à 13 fr. ». — VEAU, 6 fr. » à 13 fr. ». — MOUTON, 6 fr. » à 28 fr. ». — DEMI-PORC, 6 fr. » à 9 fr. 20. — LONGE, de 8 fr. » à 12 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50 ; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — **Cyanamide** en grains 20 % d'azote, 95 à 99 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr. ; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 150 fr. 100 kgs ; neige, 155 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, — Mandarines, 250 à 375 fr. — Oranges d'Algérie, 150 à 275 fr. — Poires de choix, 450 à 1.100 fr. ; communes, 100 à 250 fr. — Pommes choix, 350 à 700. — Pommes communes, 150 à 350 fr. — Raisin du Midi blanc, 500 à 750 fr. — Noix, de 350 à 550 fr. — Figues, 250 à 400 fr. — Bananes, 400 à 450 fr. — Marrons, 80 à 135 fr. — Dattes, 350 à 850 fr. — Haricots verts, de 500 à 600 fr. — Laitues de Paris, de 15 à 60 fr. le cent. — Carottes, de 90 à 140 fr. — Endives, de 400 à 450 fr. — Salsifis, de 110 à 250 fr. les 100 bottes. — Tomates d'Algérie, de 320 à 350 fr. — Choux-fleurs, 200 à 500 fr. — Oseille, 80 à 150 fr.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

Les dernières séances de l'année qui vient de s'achever ont été caractérisées par une irrégularité à peu près générale et par le néant absolu des transactions. Trop de graves problèmes restent, en effet, à résoudre pour que le marché se départisse dès maintenant de sa réserve obstinée et jette dans le plateau de la hausse le poids énorme de ses disponibilités.

A première vue, cette attitude expectante de la spéculation et du portefeuille s'explique assez bien, car il est difficile de voir clair dans l'imbroglio de la crise économique, compliquée d'une gabegie monétaire à peu près universelle et d'une tension politique qui dresse, les uns contre les autres, partisans et adversaires du traité de Versailles.

Mais lorsque l'on veut bien réfléchir aux diverses conséquences qui peuvent résulter de ces graves conjonctures, on est amené à cette conclusion que le moment est venu de concentrer toute son attention sur l'évolution de la crise, car aujourd'hui, demain peut-être, un fait nouveau interviendra qui aggravera encore la situation ou bien, au contraire, chassera violemment les gros nuages noirs qui barrent actuellement l'horizon.

Par conséquent, un seul mot d'ordre : Attention ! Soyez prêts à toutes les éventualités et pour cela informez-vous, dès maintenant, des décisions à prendre pour le cas où les événements prendraient telle ou telle orientation. Dites-vous bien que la thésaurisation et la passivité ne peuvent vous garantir contre une évolution défavorable des faits pas plus qu'elles ne vous feront participer à l'allégresse générale si les affaires venaient tout à coup à s'arranger.

La seule manière de s'assurer contre les éventualités ruineuses et de conserver toutes ses chances de gain dans l'hypothèse d'une amélioration de la conjoncture c'est, tout simplement, de jeter son dévolu sur un petit nombre de valeurs d'excellente qualité intrinsèque, donnant un bon rendement et exemptes, par leur genre d'activité même, des aléas de la crise économique.

Souhaitons donc que 1934 voit la fin de cette crise mondiale, l'apaisement des conflits politiques, le retour à l'ordre monétaire et à l'équilibre budgétaire ; mais ne négligeons pas de nous garantir, par des achats judicieux, contre les conséquences fâcheuses qui pourraient résulter de la non réalisation de l'un quelconque de ces vœux.

Bourse de Londres

Au lendemain des fêtes de Noël et du Jour de l'An, le marché a repris le bon courant d'activité et d'optimisme dont il ne cesse de faire preuve depuis plusieurs semaines. Les valeurs locales conservent toujours leur rôle de vedette, la situation industrielle et commerciale continuant à s'améliorer sur tout le territoire du Royaume Uni et dans la plupart des Dominions et Colonies. *Imperial Tobacco, Cables and Wireless, Carreras et Liebig's*, qu'il est question de coter à Paris, sont bien tenues. Bonne allure des *Pétroles*, des *Caoutchoucs* et des *Mines d'Or*.

André Ply,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

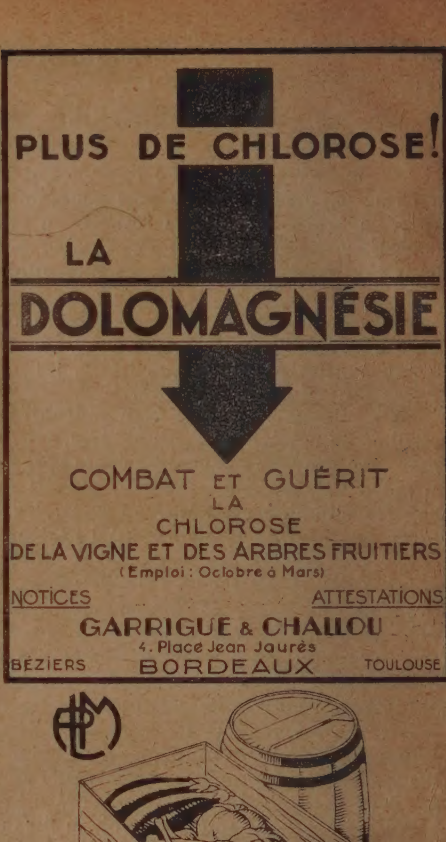
Petit Courrier

Abonné particulièrement intéressé par une chronique. — L'année 1933 a enregistré une substantielle reprise du prix des matières premières, la difficulté réside dans beaucoup de cas dans la marge entre le prix de revient et le prix de vente, or pour l'affaire qui nous intéresse la question est nettement tranchée.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique, ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : Jules Legrand.

Paris. — Société générale d'imprimerie et d'édition, 17, rue Cassette.


PLUS DE CHLOROSE!
LA
DOLOMAGNÉSIE
COMBAT ET GUÉRIT
LA
CHLOROSE
DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS
(Emploi : Octobre à Mars)
NOTICES
ATTESTATIONS
GARRIGUE & CHALLOU
4. Place Jean Jaurès
BÉZIERS
BORDEAUX
TOULOUSE


PLM
Faites venir
vos denrées par